



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1369701** **A2**

(5D) 4 A 21 D 13/08

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

ВСЕСОЮЗНЫЙ

13

13

(61) 1076055
(21) 3790423/30-13
(22) 02.08.84
(46) 30.01.88. Бюл. № 4
(75) Л.П.Орлова, А.И.Кочурова,
Л.В.Баранова и Е.В.Лобанова
(53) 664.653.8(088.8)
(56) Авторское свидетельство СССР
№ 1076055, кл. А 21 D 13/08, 1982.
(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЛОЕНОГО
ДРОЖЕВОГО ТЕСТА
(57) Изобретение относится к пищевой
промышленности, в частности к способу
приготовления слоеного дрожжевого те-
ста. В известном способе пригото-
вления слоеного дрожжевого теста по
авт. св. № 1076055 муку и масло пе-
ред смешиванием с дрожжевой суспензи-
ей охлаждают до температуры от 1 до
-1°C, смешивают их между собой и под-
вергают экструдированию полученную
смесь, а перед введением смеси в
дрожжевую суспензию последнюю также
подвергают охлаждению до 10-12°C, при
этом смесь вводят порционно. Цель
изобретения - улучшение качества го-
тового продукта. Приготовление слое-
ного дрожжевого теста по описываемо-
му способу состоит из следующих опе-
раций: приготовление жидкой фазы в
виде дрожжевой суспензии (опары) и

смешивание ее с твердой фазой в виде
жиромучной смеси. Предусмотрено так-
же формование полуфабрикатов. Жиро-
мучную смесь приготавливают следую-
щим образом: кусочки мелкоизмельчен-
ного замороженного (до -1°C масла)
или маргарина и охлажденной (до 1°C)
муки смешивают и по транспортерам по-
дают в измельчающий механизм, перед сме-
шиванием и маслом, и муку разделяют на
три части, причем смешивание масла и му-
ки и экструдирование смеси осуществ-
ляют в три стадии, на первой из кото-
рых одну часть масла и муки смешива-
ют в соответствии 1:4 - 1:5 и экст-
рудируют смесь с получением гранул,
на второй стадии вторую часть масла
и муки смешивают в соотношении 4:1 и
экструдировать смесь с получением кол-
басок, а на третьей стадии оставшую-
ся часть масла и муки смешивают в со-
отношении 1:7 - 1:8 и экструдировать
смесь с получением крупки, при этом
перед введением в дрожжевую суспен-
зию полученные гранулы, колбаски и
крупку смешивают между собой. При
смешивании дрожжевой суспензии с
твердой фазой последнюю вводят порци-
онно и перемешивание смеси ведут до
образования эластичной массы с очень
большим количеством слоев.

(19) **SU** (11) **1369701** **A2**

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу приготовления слоеного дрожжевого теста.

По основному авт. св. № 1076055 известен способ приготовления слоеного дрожжевого теста, предусматривающий смешивание дрожжевой суспензии с мукой и маслом и формование полученной массы, согласно которому муку и масло перед смешиванием с дрожжевой суспензией охлаждают до температуры от 1 до -1°C , смешивают их между собой и подвергают экструдированию полученную смесь, а перед введением смеси в дрожжевую суспензию последнюю также подвергают охлаждению до $10-12^{\circ}\text{C}$, при этом смесь вводят порционно.

Цель изобретения - улучшение качества готового продукта.

Приготовление слоеного дрожжевого теста состоит из следующих операций: приготовление жидкой фазы в виде дрожжевой суспензии (опары) и смешивание с твердой фазой в виде жиромучной смеси. Предусмотрено также формование полуфабрикатов.

Жиромучную смесь приготавливают следующим образом.

Кусочки мелко измельченного замороженного (до -1°C) масла или маргарина и охлажденной (до 1°C) муки смешивают и по транспортерам подают в измельчающий механизм, перед смешиванием и масло, и муку разделяют на три части, причем смешивание масла и муки и экструдирование смеси осуществляют в три стадии, на первой из которых одну часть масла и муки смешивают в соотношении 1:4 - 1:5 и экструдировать смесь с получением гранул, на второй стадии вторую часть масла и муки смешивают в соотношении 4:1 и экструдировать смесь с получением колбасок, а на третьей стадии оставшуюся часть масла и муки смешивают в соотношении 1:7 - 1:8 и экструдировать смесь с получением крупки, при этом перед введением в дрожжевую суспензию полученные гранулы, колбаски и крупку смешивают между собой.

Пример 1. Для приготовления жиромучной смеси кусочки мелко измельченного замороженного до -1°C масла или маргарина или гидрожира и охлажденной до -1°C муки подают по транспортерам в мясорубку и экструдуют, где получают жиромучную смесь

в виде гранул, колбасок и крупки, а перед смешиванием и масло (или жир), и муку разделяют на три части. Для получения гранул смешивают жир и муку в соотношении 1:4, для получения колбасок смешивают жир и муку в соотношении 4:1 и для получения крупки смешивают жир и муку в соотношении 1:8.

Одновременно готовят дрожжевую суспензию - опару вначале по известному способу, а затем охлаждают до 10°C . В емкость с перемешивающим механизмом непрерывного действия, в которой находится жидкая фаза, порционно добавляют жиромучную смесь, где образуется тестовая заготовка температурой 5°C . Смешивание дрожжевой суспензии с жиромучной смесью производят порционно.

Вначале в дрожжевую суспензию вводят 60% рецептурного количества твердой фазы, размешивают до равномерного распределения жиромучной смеси по всему объему дрожжевой суспензии. Затем в полученную массу вводят оставшиеся 40% жиромучной смеси частями до образования эластичной массы с очень большим количеством слоев. Тесто дозируют, формируют в виде пирожков, кулебяк с различными начинками, замораживают до -8°C и направляют на хранение, которое не должно быть длительным.

Пример 2. Для приготовления жиромучной смеси кусочки мелко измельченного замороженного до -1°C масла или маргарина, или гидрожира и охлажденной до -1°C муки подают по транспортерам в мясорубку и экструдировать, где получают жиромучную смесь в виде гранул, колбасок и крупки, а перед смешиванием и масло (или жир), и муку разделяют на три части. Для получения гранул смешивают жир и муку в соотношении 1:5, для получения колбасок смешивают жир и муку в соотношении 4:1 и для получения крупки смешивают жир и муку в соотношении 1:7. Одновременно готовят дрожжевую суспензию - опару по известному способу, а затем охлаждают до 12°C . В емкость с перемешивающим механизмом непрерывного действия, в которой находится жидкая фаза, порционно добавляют жиромучную смесь, где образуется тестовая заготовка температурой 6°C . Смешивание дрожжевой суспензии с жиромучной смесью производят порци-

онно. Вначале в дрожжевую суспензию вводят 50% рецептурного количества твердой фазы, а затем в полученную массу вводят оставшиеся 50% жиромуч- 5 ной смеси частями (трехкратно) до образования эластичной массы с очень большим количеством слоев. Тесто дозируют, формируют, замораживают до -30°C и направляют на длительное хра- 10 нение.

Таким образом, предлагаемый способ производства слоеного дрожжевого теста обеспечивает улучшение качества готового продукта путем высокой слоистости изделий.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Способ производства слоеного дрож- 20 жевого теста по авт. св. № 1076055,

отличающийся тем, что, с целью улучшения качества готового продукта, перед смешиванием и масло, и муку разделяют на три части, смешивание масла и муки и экструдирование смеси осуществляют в три стадии, на первой из которых одну часть масла и муки смешивают в соотношении 1:4 - 1:5 и экструдировать смесь с получением гранул, на второй стадии вторую часть масла и муки смешивают в соотношении 4:1 и экструдировать смесь с получением колбасок, а на третьей стадии оставшуюся часть масла и муки смешивают в соотношении 1:7 - 1:8 и экструдировать смесь с получением крупки, при этом перед введением в дрожжевую суспензию полученные гранулы, колбаски и крупку смешивают между собой.

Редактор А.Лежнина

Составитель В.Кочергин
Техред И.Попович

Корректор А.Тяско

Заказ 331/1

Тираж 361

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Производственно-полиграфическое предприятие, г. Ужгород, ул. Проектная, 4